



411293S-2023

邓州市顺道养生有限公司企业标准

Q/DSD0001S-2023

山楂食圆

2023-05-21 发布

2023-05-21 实施

邓州市顺道养生有限公司 发布

前 言

本标准由邓州市顺道养生有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱顺道 。

H N
Q B

山楂食圆

1 范围

本标准规定了山楂食圆的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以山楂为主要原料，添加乌梢蛇、黄精、桃仁、益智仁中的一种或几种，经挑选、清洗或不清洗、晾晒或不晾晒、炒制、粉碎或不粉碎、混合，再辅以入蜂蜜、水，混合、搅拌、搓成条状、切成丸状、包装等工艺加工而成的山楂食圆。

2 要求

2.1原辅料要求

2.1.1山楂、乌梢蛇、黄精、桃仁、益智仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.2蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.3生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	检验方法
性状	圆球状	随机抽取样品 1 份，倒入洁净的白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料固有的混合气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g $\leq$	15	GB 5009.3
展青霉素, μ g/kg $\leq$	50	GB 5009.185
铅* (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.18	GB 5009.12

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

2.4微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789. 15
注 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许超出 m 的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以山楂为主要原料，添加乌梢蛇、黄精、桃仁、益智仁中的一种或几种，经挑选、清洗或不清洗、晾晒或不晾晒、炒制、粉碎或不粉碎、混合，再辅以入蜂蜜、水，混合、搅拌、搓成条状、切成丸状、包装等工艺加工而成的山楂食圆。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，GB 14884《食品安全国家标准 蜜饯》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

邓州市顺道养生有限公司